

	The state of the s

Dauer: Autwändig		
Kategorie: Suppen Vegetarisch		
Saison: Sommer		
Für:		
<b>Verfasst von:</b> Salzburg schmeckt		

## Zutaten

• •	500 G	gewürfelte Tomaten
	3	Paprika
	1	Gurke
	2	Knoblauchzehen
		Salz
• •		Pfeffer und Cayennepfeffer
• •	•••••	etwas Essig
		etwas Zitronensaft

## Zubereitung

- 1. Paprika und Gurke würfeln und mit Tomaten vermengen.
- 2. Knoblauch fein schneiden und ebenfalls unterrühren.
- 3. Nun die Gemüsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Nacht, mindestens 6 Stunden ziehen lassen.
- 4. Jetzt die Gemüsewürfel mixen, bis eine cremige Suppe entsteht.
- **5.** Bei unbehandelten Zitronen kann auch je nach Geschmack, etwas Schale in die Suppe gerieben werden.
- **6.** Mit etwas Essig, Zitronensaft, Cayennepfeffer und ev. Zucker das Gericht abschmecken.

Gazpacho ist eine kalte, spanische Suppe aus Tomaten, Paprika und Gurken - somit die ideale Suppe an heißen Sommertagen!